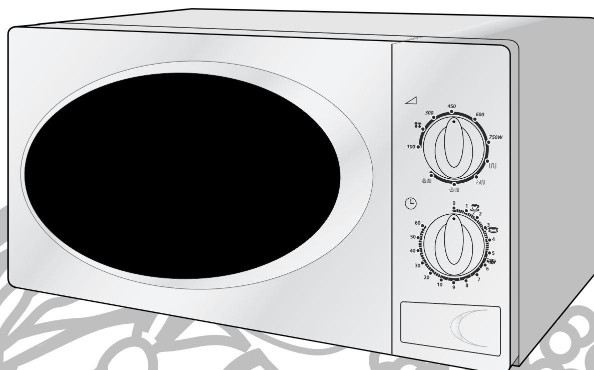
CUPTOR CU MICROUNDE

Manual de utilizare si ghid de preparare

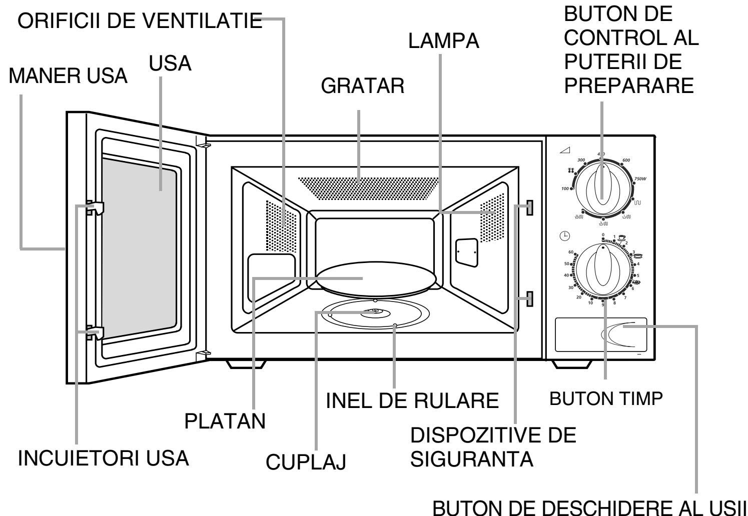
G2711N



Code No.: DE68-02278X

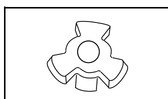
RO

Cuptor

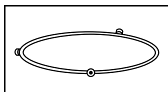


Accesorii

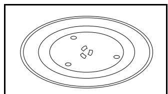
In functie de modelul pe care l-ati achizitionat, vi se vor livra cateva accesorii, care pot fi folosite in diferite moduri.



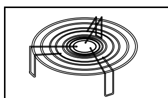
1. **Cuplaj**, deja plasat pe axul motorului situat la baza cuptorului.
   Scop : Cuplajul roteste platanul.



2. **Inel de rulare**, care se plaseaza in centrul cuptorului.
   Scop : Inelul de rulare sustine platanul.



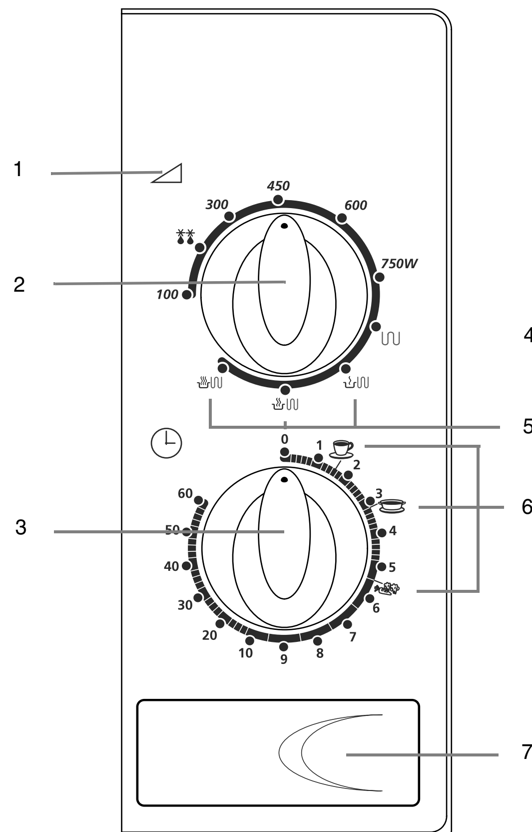
3. **Platan**, care se plaseaza pe inelul de rulare cu centrul fixandu-se la cuplaj.
   Scop : Platanul serveste ca suprafata principala de preparare; poate fi scos cu usurinta, pentru curatare.



4. **Raft metalic**, care se plaseaza pe platan..
   Scop : Raftul metalic poate fi folosit in modul gratar si modul de preparare combinat.

 Nu folositi niciodata cuptorul cu microunde fara inelul de rulare si platan.

Panou de control



1. DEZGHETARE
2. BUTON CONTROL PUTERE PREPARARE
3. BUTON SELECTARE TIMP
4. GRATAR
5. COMBI
6. REINCALZIRE AUTOMATA
7. BUTON DE DESCHIDERE AL USII

Folosirea manualului de instructiuni

Tocmai ati achizitionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instructiuni cuprinde informatii importante referitoare la prepararea cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Masuri de siguranta***
- ***Accesorii potrivite si vesela de preparare***
- ***Sfaturi utile de preparare***

La inceputul manualului veti gasi ilustratii ale cuptorului, si in special ale panoului de comanda, astfel ca veti recunoaste butoanele mult mai usor.

Procedurile pas cu pas folosesc trei simboluri diferite.


Important


Nota


Atentie

MĂSURI DE PRECAUŢIE PENTRU EVITAREA EXPUNERII LA MICROUNDE ÎN EXCES

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranţă poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În nici un caz nu trebuie să încercaţi să puneţi în funcţiune cuptorul cu uşa deschisă, să modificaţi dispozitivele de blocare de siguranţă (zăvoarele uşii) sau să introduceţi obiecte în orificiile de blocare de siguranţă.

(b) Nu aşezaţi obiecte între uşa cuptorului şi partea frontală a acestuia şi nu lăsaţi să se acumuleze resturi de alimente sau agenţi de curăţare pe suprafeţele de etanşare. Asiguraţi-vă că uşa şi suprafeţele de etanşare ale uşii sunt curate şi, înainte de prima utilizare, ştergeţi-le cu o cârpă umedă şi apoi cu o cârpă moale şi uscată.

(c) Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca uşa cuptorului să se închidă corespunzător şi următoarele componente să nu prezinte defecţiuni:
(1) Uşa (îndoită)
(2) Articulaţiile uşii (defecte sau desprinse)
(3) elementele şi suprafeţele de etanşare ale uşii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificaţi, instruiţi de producător.

Masuri de siguranta

RO

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE
CITIŢI-LE CU ATENŢIE ŞI PĂSTRAŢI-LE PENTRU REFERINŢĂ ULTERIOARĂ.

Înainte de a prepara alimente sau lichide în cuptorul cu microunde, verificaţi dacă sunt respectate următoarele măsuri de siguranţă.

- Folosiţi numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde; **NU** utilizaţi recipiente din metal, farfurii cu încrustaţii din aur sau argint, beţe pentru frigărui, furculiţe etc.
  Îndepărtaţi legăturile metalice de la ambalajele din hârtie sau plastic.

Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.

- Când încălziţi alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheaţi cu atenţie cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;
  Nu folosiţi cuptorul cu microunde pentru a usca ziare sau haine
- Dacă observaţi fum, opriţi sau deconectaţi aparatul şi lăsaţi uşa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupţie, de aceea trebuie să fiţi atenţi când manevraţi recipientul; pentru a preveni această situaţie lăsaţi
  ÎNTOTDEAUNA să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze.
  Amestecaţi lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire.
  În caz de ardere, aplicaţi următoarele instrucţiuni de PRIM AJUTOR:
  * Scufundaţi zona arsă în apă rece minim 10 minute.
  * Acoperiţi zona cu o compresă curată şi uscată.
  * Nu aplicaţi creme, uleiuri sau loţiuni.
- Nu umpleţi **NICIODATĂ** recipientul până la refuz şi alegeţi un recipient cu deschidere mai largă decât baza pentru a evita fierberea lichidului. Sticlele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraîncălzire.Nu încălziţi
  NICIODATĂ biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.
- Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor de hrană pentru bebeluşi trebuie amestecat şi trebuie verificată temperatura acestuia înainte de consum, pentru a evita arderea;
- Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar şi după încheierea ciclului de încălzire la microunde; De asemenea, nu trebuie să încălziţi sticle, borcane şi recipiente vidate sau sigilate sub presiune, şi nici nuci cu tot cu coajă, roşii etc.
- Cuptorul trebuie curăţat regulat şi trebuie îndepărtate depunerile de alimente;
- Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeţei, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcţionare a aparatului şi să determine apariţia unor situaţii de risc;
- **NU** acoperiţi orificiile de ventilaţie cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor.
  Cuptorul se poate supraîncălzi şi se poate opri automat. Acesta rămâne nefuncţional până când se răceşte suficient.
- Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi speciale pentru cuptor atunci când scoateţi un recipient din cuptor, pentru a evita arderea accidentală.
- **NU** atingeţi elementele de încălzire sau interiorul cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.

RO

Masuri de siguranta (continuare)

- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecărul în apă și păstrați cablul de alimentare departe de sursele de căldură. Nu puneți în funcțiune aparatul dacă ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat.
- Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa.

Motiv: Aerul sau aburul fierbinte eliberat poate cauza arsuri.

- Puteți auzi un păcănit în timpul funcționării (în special când folosiți funcția de decongelare).

Motiv: Sunetul este normal atunci când se schimbă puterea de ieșire.

- **NU** puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Alimentarea cu curent va fi oprită automat, din motive de siguranță. Puteți utiliza cuptorul normal după un interval de 30 de minute.
  Este recomandat să lăsați în permanență un pahar cu apă în cuptor. Apa va absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

IMPORTANT

- Copiii mici nu trebuie lăsați **NICIODATĂ** să folosească sau să se joace cu cuptorul cu microunde. Și nici nu trebuie lăsați nesupravegheați în preajma cuptorului cu microunde, când acesta este în funcțiune. Articolele de interes pentru copii nu trebuie depozitate sau ascunse deasupra cuptorului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite corespunzător în utilizarea aparatului de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- În timpul utilizării, aparatul se înfierbântă. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- **NU** folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei. (dacă există)

AVERTIZARE:

Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTIZARE:

Executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecția împotriva expunerii la microunde, de către o persoană care nu are competența necesară, este periculoasă.

AVERTIZARE:

Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate deoarece există riscul de explozie.

AVERTIZARE:

Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

AVERTIZARE:

Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

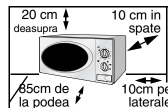
AVERTIZARE:

Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

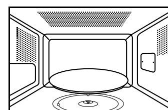
- Cuptorul cu microunde nu trebuie așezat într-un dulap

Instalarea cuptorului cu microunde

Așezați cuptorul pe o suprafață plană, la 85 cm de la podea. Suprafața trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului.



1. Când instalați cuptorul, asigurați-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spațiu de 10 cm (4 inch) în spate și părțile laterale și un spațiu de 20 cm (8 inch) deasupra.



2. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.

3. Cuptorul cu microunde a fost poziționat astfel încât priza să fie accesibilă.



În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranța dvs., conectați cablul numai la o priză de 230 V CA cu 3 pini, cu împământare. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.



Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradițional sau a unui calorifer. Specificațiile privind alimentare cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă același standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza corect

Daca aveti una din problemele enumerate mai jos, incercati solutiile date.

◆ Este normal.
- Aparitia condensului in interiorul cuptorului cu microunde.
- Iesirea aerului pe langa usa si carcasa exterioara.
- Reflectarea luminii pe langa usa si carcasa exterioara.
- Iesirea aburilor pe langa usa cuptorului.

◆ Cuptorul nu functioneaza atunci cand rotiti butonul **TIMER** .
- Usa este inchisa complet?

◆ Alimentul nu este preparat deloc.
- Ati setat timpul corect?
- Usa este inchisa?
- Ati supraincarcat circuitul electric si ati provocat arderea unei siguranta sau declansarea unui intreruptor automat?

◆ Alimentul este prea mult sau prea putin preparat.
- Ati setat durata de preparare corespunzator cu tipul alimentului?
- Ati ales un nivel de putere corespunzator?

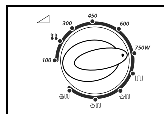
◆ Apar scantei si arc electric in interiorul cuptorului cu microunde.
- Ati folosit vesela cu ornamente metalice?
- Ati lasat o furculita sau o ustensila metalica in interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de peretii interiori ai cuptorului?

◆ Cuptorul cu microunde provoaca interferente cu radio-ul sau televizorul.
- O usoara interferenta poate fi observata la radio sau televizor, atunci cand cuptorul functioneaza. Este normal. Pentru a rezolva aceasta problema, instalati cuptorul cu microunde departe de radio, televizor sau antene.

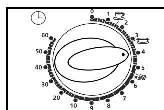
Daca informatiile de mai sus nu va ajuta sa rezolvati problema, contactati dealer-ul local sau centrul service SAMSUNG.

Preparare/ Reincalzire

Urmatoarea procedura va arata cum puteti prepara sau reincalzi alimente. Verificati intotdeauna setarile facute pentru preparare, inainte de a lasa cuptorul nesupravegheat.
Intai, asezati alimentul in centrul platanului. Inchideti usa.



1. Setati nivelul maxim al puterii rotind butonul **COOKING POWER CONTROL** . **(PUTERE MAXIMA: 750W)**



2. Setati timpul rotind butonul **TIMER** .
   Rezultat: Lampa cuptorului se aprinde si platanul incepe sa se roteasca.

 Nu porniti niciodata cuptorul cu microunde atunci cand acesta este gol.

 Puteti schimba oricand nivelul puterii de preparare rotind butonul **COOKING POWER CONTROL** .

Nivele putere

Puteti alege unul dintre nivelele de putere de mai jos.

Nivel putere	Iesire	
	MICROUNDE	**GRATAR**
Ridicat	750 W	-
Mediu ridicat	600 W	-
Mediu	450 W	-
Mediu scazut	300 W	-
Dezghetare	180 W	-
Scazut	100 W	-
Gratar	-	950 W
COMBI I	300 W	950 W
COMBI II	450 W	950 W
COMBI III	600 W	950 W

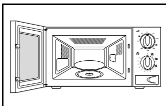
 Daca selectati un nivel ridicat de putere, timpul de preparare trebuie sa scada.

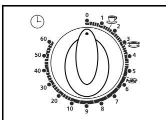
 Daca selectati un nivel scazut de putere, timpul de preparare trebuie sa creasca.

RO

Oprirea prepararii

Puteti opri prepararea in orice moment, pentru a verifica alimentul.

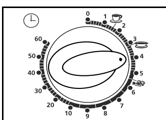




1. Pentru a opri temporar prepararea;
   Deschideti usa.
   Rezultat: Prepararea se opreste. Pentru a continua, inchideti usa.

2. Pentru a opri complet prepararea;
   Rotiti butonul **TIMER** a pozitia “0”.

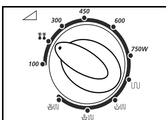
Ajustarea timpului de preparare

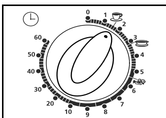


Ajustati timpul de preparare ramas rotind butonul **TIMER**.

Dezghetarea manuala a alimentelor

Functiunea de dezghetare va permite sa dezghetati carne, pasari, peste. Intai, asezati alimentul congelat in centrul platanului si apoi inchideti usa.





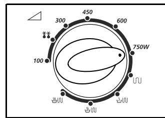
1. Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia ⁑ (180W).

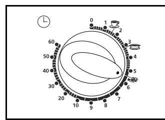
2. Rotiti butonul **TIMER** pentru a selecta timpul de preparare dorit.
   Rezultat: Incepe dezghetarea.

 Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

Functiunea de Preparare / Reincalzire automata

Intai, asezati alimentul in centrul platanului. Inchideti usa.





1. Setati nivelul maxim al puterii rotind butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia maxima.

2. Rotiti butonul **TIMER** pentru a selecta reincalzire automata. (bauturi, supa/ sos si legume proaspete)

 Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

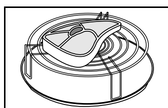
Setarile functiunii Preparare / Reincalzire automata

Urmatorul tabel prezinta diferite programe de auto incalzire/ preparare, cantitati, timp de asteptare si recomandari potrivite.

Simbol	Tip de servire	Putere	Portie	Timp preparare	Timp asteptare
	Bauturi	750 W	150 ml	1 min 35 sec	1-2 min.
	Supa/ sos (rece)	750 W	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 min.
	Legume proaspete	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

Alegerea accesoriilor

Folositi numai recipiente recomandate pentru microunde; nu folositi containere sau vase din plastic, cesti de hartie, etc.

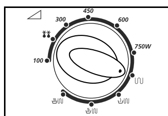


Daca doriti sa selectati modul combinat de preparare (gratar si microunde), folositi numai vase recomandate pentru microunde. Ustensilele sau vasele metalice pot deteriora cuptorul.

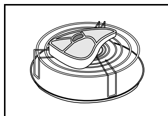
 Pentru detalii referitoare la ustensile si vase potrivite, consultati capitolul "Ghid accesorii de preparare", de la pagina 8.

Prajirea

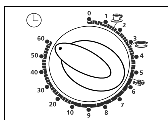
Gratarul va permite sa incalziti si sa rumeniti rapid alimentele, fara a folosi microundele. In acest scop, cuptorul dumneavoastra cu microunde este prevazut cu un raft metalic.



1. Preincalziti gratarul la temperatura dorita, rotind butonul de control al puterii la pozitia cu simbolul gratar (ᗝ) si rotiti butonul **TIMER** la pozitia dorita.



2. Deschideti usa si asezati alimentul pe raftul metalic.



3. Setati timpul de prajire corespunzator rotind butonul **TIMER**.
   (Exemplu : 60 de minute)
   Rezultat: Incepe prepararea.

 Nu va ingrijorati daca, elementul de incalzire se opreste in timpul prajirii. Acest sistem este conceput pentru a preveni supra-incalzirea cuptorului.

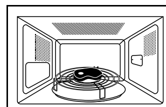
 Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti vasele din cuptor, deoarece sunt foarte fierbinti.

Modul combinat de preparare microunde + gratar

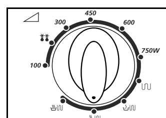
Puteti folosi modul combinat de preparare cu microunde si prajire, pentru a prepara mai rapid alimentele si a le rumeni in acelasi timp.

 Folositi intotdeauna vesela recomandata pentru microunde. Vasele din sticla sau ceramica sunt ideale, deoarece permit microundelor sa penetreze uniform alimentel.

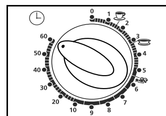
 Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinti.



1. Deschideti usa cuptorului cu microunde, apasand butonul situat in coltul din dreapta-jos al panoului de control. Asezati alimentul pe raftul metalic si apoi asezati raftul pe platan. Inchideti usa cuptorului.



2. Rotiti butonul **Cooking Power Control** la nivelul de putere corespunzator (, ,).



3. Rotiti butonul **TIMER** pentru a selecta timpul de preparare dorit.
   (Exemplu : 60 de minute)
   Rezultat: Incepe prepararea.

 Nivelul maxim al puterii, pentru modul combinat de preparare microunde si gratar, este de 600W.

RO

Ghid accesorii de preparare

Pentru a prepara alimente in cuptorul cu microunde, microundele trebuie sa poata penetra alimentul, fara a fi reflectate sau absorbite de vesela folosita.

De aceea, trebuie sa alegeti cu grija accesoriile de preparare. Daca acestea sunt marcate cu simbolul "microwave safe", nu trebuie sa va mai faceti griji.

Urmatorul tabel prezinta diferite tipuri de accesorii de preparare si indica daca si cum trebuie folosite, in cuptorul cu microunde.

Accesorii	Recoman-date pt uz (microwave safe)	Comentarii
Folie de aluminiu	✓ ✗	Poate fi folosita in cantitati mici pentru a proteja anumite zone impotriva prajirii excesive. Arcul electric poate apare, daca folia este prea aproape de peretii cuptorului sau este in cantitate mare.
Farfurie crustata	✓	Nu preincalziti mai mult de opt minute.
Portelan si ceramica	✓	Portelanul, ceramica, vasele din lut sunt in mod obisnuit potrivite, numai daca nu sunt decorate cu ornamente metalice.
Vase de unica folosinta din carton, poliester	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate in astfel de vase.
Ambalaje Fast-food		
• Cesti sau containere din polistiren	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Supraincalzirea poate duce la topirea polistirenului.
• Pungi de hartie sau ziare	✗	Pot provoca incendiu.
• Hartie reciclata sau vesela cu ornamente metalice	✗	Pot provoca arc electric.
Sticla		
• Vesela de masa	✓	Poate fi folosita, numai daca nu este decorata cu ornamente metalice. Pot fi folosite pentru incalzire.
• Stclarie fina	✓	Sticla fina se poate sparge sau crapa, la supraincalzire.
• Borcane de sticla	✓	Trebuie scos capacul. Numai pentru incalzire.
Metal		
• Vesela	✗	Pot provoca arc electric sau incendiu.
• Ambalaje cu sigilii metalice	✗	
Hartie		
• Farfurii, cesti, servetele, hartie de bucatarie	✓	Pentru incalzire si timp de preparare scurt. De asemenea, pentru absorbirea umiditatii.
• Hartie reciclata	✗	Poate provoca arc electric.
Plastic		
• Containere	✓	Numai daca e plastic rezistent la incalzire. Unele tipuri de plastic, se deformeaza si se decoloreaza la temperaturi ridicate. Nu folositi melamina.
• Pelicula	✓	Poate fi folosita pentru a retine umezeala. Aceasta nu trebuie sa atinga alimentele. Aveti grija la indepartarea peliculei, deoarece vor fi eliberati aburi fierbinti.
• Pungi de congelare	✓ ✗	Numai daca rezista la fierbere. Nu trebuie sa fie ermetica. Daca e necesar, intepati cu furculita.
Hartie cerata	✓	Poate fi folosita pentru retinerea umezelii. Impiedica formarea petelor de grasime, ulei.

✓ :Recomandat
✓✗:Folositi cu atentie
✗ :Periculos

RO

MICROUNDE

Energia microundelor penetreaza alimentul, atrasa si absorbita de apa, grasimea si continutul de zahar al acestuia.
Microundele provoaca o accelerare a miscarii moleculelor alimentului. Miscarea rapida a acestor molecule produce frecarea si caldura rezultata prepara alimentul.

PREPARARE

Accesorii pentru prepararea cu microunde:
Accesoriile de preparare trebuie sa permita trecerea energiei microundelor, pentru o eficienta maxima. Microundele sunt reflectate de metal, precum otel, aluminiu si cupru, dar pot penetra ceramica, sticla, portelanul si plasticul precum si hartia si lemnul. Deci, alimentele nu trebuie preparate niciodata in containere de metal.

Alimente potrivite pentru prepararea cu microunde:
Multe tipuri de alimente sunt potrivite pentru prepararea cu microunde, incluzand peste sau legume congelate, fructe, paste, orez, cereale, fasole, peste si carne. Sosuri, creme, supe, budinci, conserve si condimente pot fi de asemenea preparate in cuptorul cu microunde. In general, prepararea in cuptorul cu microunde este ideala pentru orice tip de aliment ce intr-un cuptor traditional. De exemplu, topirea untului si a ciocolatei (vedeti capitolul referitor la sfaturi si tehnici de preparare).

Acoperirea pe durata prepararii
Este foarte important sa acoperiti alimentele in timpul prepararii, pentru ca apa evaporata se transorma in aburi si contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite in mai multe moduri, de exemplu cu o farfurie ceramica, capac de plastic sau pelicula.

Timp de asteptare
Dupa preparare, este important sa lasati alimentului un timp de asteptare, pentru echilibrarea temperaturii in interiorul acestuia.

Ghid de preparare pentru legumele congelate

Folositi un vas de sticla cu capac. Preparati acoperit respectand timpul corespunzator vedeti tablul de mai jos. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati de doua ori in timpul prepararii si o data dupa preparare. Adaugati sare, condimente sau unt, dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp asteptare (min.)	Instructiuni
Spanac	150g	600W	5½-6½	2-3	Adaugati 15 ml (1 lingura) de apa rece.
Broccoli	300g	600W	10-11	2-3	Adaugati 15 ml (1 lingura) de apa rece.
Mazare	300g	600W	8-9	2-3	Adaugati 15 ml (1 lingura) de apa rece.
Fasole verde	300g	600W	10-11	2-3	Adaugati 15 ml (1 lingura) de apa rece.
Legume mixte (morcov/ mazare/porumb)	300g	600W	9-10	2-3	Adaugati 15 ml (1 lingura) de apa rece.
Legume mixte (stil chinezesc)	300g	600W	8½-9½	2-3	Adaugati 15 ml (1 lingura) de apa rece.

RO

Ghid de preparare pentru orez si paste

Orez: Folositi un vas mare cu capac - orezul isi dubleaza volumul in timpul prepararii. Preparati acoperit.
La sfarsitul timpului de preparare, amestecati inainte de timpul de asteptare si adaugati sare si unt.
Remarca: Orezul ar putea sa nu absoarba toata apa, dupa ce timpul de preparare s-a sfarsit.

Paste: Folositi un vas mare.. Adaugati apa fierbinte, putine sare si amestecati bine. Preparati neacoperit.
Amestecati in timpul prepararii si dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare si scurgeti bine dupa aceea.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Orez alb (oparit)	250g	750W	17-18	5	Adaugati 500 ml apa rece.
Orez maro (oparit)	250g	750W	22-23	5	Adaugati 500 ml apa rece.
Orez mixt	250g	750W	18-19	5	Adaugati 500 ml apa rece.
Porumb mixt	250g	750W	19-20	5	Adaugati 400 ml de apa rece.
Paste	250g	750W	11-12	5	Adaugati 1000 ml de apa fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Folositi un vas de sticla cu capac. Adaugati 30-45 ml de apa rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g , numai daca nu este recomandata alta cantitate de apa - vedeti tabelul. Preparati acoperit pe timp minim - vedeti tabelul. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati o data in timpul prepararii si o data dupa. Adaugati sare, condimente si unt dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare de 3 minute.

Sfat: Taiati legumele in bucati de marime egala. Cu cat le taiati mai mici, cu atat mai repede se vor prepara.

Toate legumele proaspete trebuie preparate, folosind nivelul maxim de putere (750 W).

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Broccoli	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Preparati in bucati de marime egala. Aranjati cozile catre centru.
Varza de Bruxell	250g	6½-7½	3	Adaugati 60-75 ml (5-6 linguri) de apa.
Morcovi	250g	5-6	3	Taiati morcovii in felii egale.
Conopida	250g 500g	5½-6 9½-10	3	Preparati in bucati de marime egala.Taiati bucatile mari in jumatate, cu cozile catre centru.
Dovlecei	250g	4-4½	3	Taiati dovleceii in felii. Adaugati 30 ml (2 linguri) de apa sau adaugati unt. Preparati doar pana la rumenire.
Vinete	250g	4½-5	3	Taiati vinetele in bucati mici si stropiti-le cu o lingurita de suc de lamaie.
Praz	250g	5-5½	3	Taiati prazul in felii subtiri.
Ciuperci	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Preparati ciupercile mici intregi si pe cele mari taiate. Nu adaugati apa. Stropiti cu suc de lamaie. Condimentati cu sare si piper si apoi scurgeti inainte de servire.
Ceapa	250g	5-6	3	Taiati ceapa felii sau in jumatati. Adaugati numai 15 ml de apa.
Ardei	250g	4½-5	3	Taiati ardeii in bucati mici.
Cartofi	250g 500g	5-6 9-10	3	Cantariti cartofii decojiti si apoi taiatii in jumatati sau sferturi.
Napi	250g	5-5½	3	Taiati napii in cuburi mici.

RO

REINCALZIRE

Cuptorul cu microunde va reincalzi alimente intr-un timp mai scurt decat cel necesar cuptoarelor traditionale.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos. Timpul din tabel este calculat considerand ca lichidele sunt la temperatura camerei +18 pana la +20°C iar alimentele la o temperatura de +5 pana la +7°C.

Aranjare si acoperire
Evitati reincalzirea bucatilor mari de alimente, precum o pulpa de carne - acestea au tendinta sa se arda si sa se usuce. Reincalzirea bucatilor mici va fi mai satisfacatoare.

Nivele de putere si amestecare
Unele alimente pot fi reincalzite folosind o putere de 750 W in timp ce altele trebuie reincalzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Verificati tabelele, pentru ghidare. In general, este mai bine sa incalziti alimentul folosind un nivel scazut al puterii, daca acesta este delicat, in cantitati mari, sau daca acesta se incalzeste foarte repede (de exemplu chiftelele).

Pentru rezultate mai bune, amestecati bine si intoarceti alimentul. Atunci cand este posibil, amestecati din nou inainte de servire.

Aveti grija, atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Pentru a preveni eruptia fierberii lichidelor si o posibila oparire, amestecati inainte, in timpul si dupa incalzire. Patrati-le in cuptor pe durata timpului de asteptare. Va recomandam sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide. Evitati supra-incalzirea alimentului.
Este de preferat, sa subestimati timpul de preparare si apoi sa adaugati timp de incalzire, daca este necesar.

Incalzire si timp de asteptare
Atunci cand incalziti alimentul pentru prima data, va va fi de ajutor sa notati timpul necesar, pentru o referire ulterioara.

Asigurati-va intotdeauna ca, incalzirea alimentului s-a facut uniform, pana la centru.

Lasati alimentului un timp de asteptare dupa reincalzire - pentru echilibrarea temperaturii.
Timpul recomandat de asteptare dupa reincalzire este de 2-4 minute, numai daca nu este specificat alt timp in tabel.
Aveti grija atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Vedeti capitolul referitor la masuri de siguranta.

REINCALZIREA LICHIDELOR

Lasati intotdeauna un timp de asteptare de cel putin 20 de secunde dupa ce cuptorul s-a oprit, pentru echilibrarea temperaturii. Amestecati in timpul incalzirii, daca este necesar si intotdeauna dupa incalzire. Pentru a preveni eruptia fierberii si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide.

REINCALZIREA ALIMENTELOR PENTRU COPII

Aliment pentru copii: Goliti intr-o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati bine dupa incalzire! Lasati un timp de asteptare de 2-3 minute inainte de servire. Temperatura recomandata de servire: intre 30-40°C.

Lapte pentru copii: Turnati laptele intr-o sticla sterilizata. Reincalziti neacoperit. Nu incalziti o sticla pentru copii cu tot cu biberon; poate exploda la supraincalzire. Agitati bine inaintea timpului de asteptare si inainte de servire! Verificati intotdeauna temperatura laptelui si a alimentului pentru copii. Temperatura recomandata de servire: aproximativ 37°C.

REMARCA:

Alimentele pentru copii, in special, trebuie verificate cu atentie, inainte de servire, pentru a preveni accidentele.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul urmator.

RO

Reincalzirea lichidelor si alimentelor

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Bauturi (cafea, ceai si apa la temperatura camerei)	150ml (1ceasca) 250ml (1 cana)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Turnati in ceasca cerami-ca si reincalziti neacope-rit. Asezati o ceasca (150ml) sau o cana (250ml) in centrul platanului. Amestecati cu atentie inainte si dupa timpul de asteptare.
Supa (rece)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Turnati intr-un vas cera-mic adanc. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati bine dupa reincalzire si inainte de servire.
Tocana (rece)	350g	600W	5-6	2-3	Asezati tocana pe o far-furie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecat in timpul reincalzirii dupa reincalzire si inainte de servire.
Paste cu sos (rece)	350g	600W	4-5	3	Puneti pastele (de ex. spaghetti) pe o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu pelicula. Amestecati bine inainte de servire.
Paste umplute cu sos (rece)	350g	600W	4½-5½	3	Puneti pastele umplute (ravioli, tortellini) intr-o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati in timpul reincalzirii si inainte de servire.
Portie de mancare (rece)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Asezati mancarea pe o farfurie ceramica. Acoperiti cu pelicula.
Aliment preparat congelat	300g 400g	600W	11½-12½ 13-14	4	Aseati alimentul congelat (-18°C) pe platan. Gauriti ambalajul sau acoperiti cu pelicula. Dupa reincalzire, asteptati 4 minute.

Reincalzirea alimentelor si a laptelui pentru copii

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Aliment pentru copii (legume+ carne)	190g	600W	30sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie cera-mica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare. Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Pasat pentru copii (cereale + lapte +fructe)	190g	600W	20sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie cera-mica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Lapte pentru copii	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min. la 1min.10sec.	2-3	Amestecati sau agitati bine si turnati intr-o sticla steri-lizata. Asezati pe centrul platanului. Preparati ne-acoperit. Agitati bine si asteptati cel putin 3 minu-te. Inainte de servire, agitati bine si verificati cu atentie temperatura.

RO

DEZGHETARE

Microundele sunt o cale excelenta de dezghetare a alimentelor congelate. Microundele dezgheata alimentele intr-o perioada de timp scurta.
Acest lucru poate fi un mare avantaj, atunci cand primiti oaspeti pe neasteptate.

Pasarile congelate trebuie dezghetate bine inainte de preparare. Indepartati sigiliile metalice si ambalajul, pentru a permite lichidului dezghetat sa se scurga.

Puneti pasarea congelata intr-un vas fara capac. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare, scurgeti si indepartati maruntaiele cat mai repede posibil.
Verificati din cand in cand alimentul pentru a va asigura ca acesta nu se incalzeste.
Daca partile mai mici sau mai subtiri ale alimentului incep sa se incalzeasca, acestea pot fi protejate invelindu-le cu bucati foarte mici de folie de aluminiu.

Daca pasarile incep sa se incalzeasca la suprafata, opriti dezghetarea si asteptati 20 de minute, apoi continuati.
Lasati un timp de asteptare pentru peste, carne si pasari pentru a completa dezghetarea. Timpul de asteptare pentru o dezghetare completa, depinde de cantitatea ce va fi dezghetata. Vedeti tabelul de mai jos.

Sfat: Bucatile de alimentele subtiri se dezgheta mai usor decat cele groase si cantitatile mai mici mai rapid decat cele mari. Amintiti-va acest lucru, la congelare si dezghetare.

Pentru dezghetarea unui aliment cu o temperatura de -18 pana la - 20 °C, folositi ca ghid urmatorul tabel.

Toate alimentele congelate trebuie dezghetate folosind un nivel al puterii de 180 W ⁑ .

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Carne				
Carne tocata	500g	10-12	5-20	Asezati carnea pe o farfurie ceramica dreapta. Inveliti marginile subtiri cu folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Cotlet de porc	250g	7-8		
Pasare				
Bucati de pui	500g (2 buc)	12-14	15-40	Intai, asezati bucatile de pui cu pielea in jos, puiul intreg cu pieptul in jos pe o farfurie ceramica dreapta. Inveliti partile subtiri, precum aripile si capetele in folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Pui intreg	1000g	25-28		
Peste				
File de peste	250g (2 buc) 400g (4 buc)	6-7 11-13	5-20	Asezati pestele congelat in mijlocul unei farfurii ceramice drepte. Aranjati bucatile subtiri sub cele mai groase. Inveliti bucatile subtiri cu folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Fructe				
Zmeura	250g	6-7	5 - 10	Asezati fructele pe un vas de sticla drept si rotund (cu diametru mare).
Paine				
Chifle (cca. 50 g fiecare)	2 buc 4 buc	1½-2 3-4	5 - 10	Aranjati chiflele in cerc sau painea orizontal, pe hartie de bucatarie, in mijlocul platanului. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Prajita/ Sandwich	250g	4-5		
Paine germana	500g	8-10		

RO

GRATAR

Elementul de incalzire al gratarului este pozitionat sub tavanul cavitatii. Functioneaza atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Rotirea platanului face rumenirea alimentelor uniforma. Preincalzirea gratarului timp de 4 minute va face rumenirea alimentelor mai rapida.

Accesorii pentru prajire:
Trebuie sa fie protejate impotriva flacarilor si pot fi metalice. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se poate topi.

Alimente potrivite pentru prajire:
Cotlete, carnati, fripturi, hamburgeri, sunca, bucati subtiri de peste, sandvisuri si toate tipurile de aluat.

REMARCA IMPORTANTA:
Atunci cand folositi numai modul gratar, asigurati-va ca elementul de incalzire se afla sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Va rugam sa va reamintiti ca, alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alte instructiuni nu va recomanda altfel.

MICROUNDE + GRATAR

Acest mod de preparare combina caldura radianta ce vine de la gratar cu viteza prepararii cu microunde. Functioneaza numai atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Datorita rotatiei platanului, alimentele se rumenesc uniform. La acest model, sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gratar, 450 W + Gratar si 300 W + Gratar.

Accesorii pentru prepararea microunde + gratar
Folositi numai accesorii ce pot fi penetrate de microunde. Accesoriile nu trebuie sa fie inflamabile. Nu folositi accesorii de metal in modul de preparare combinat. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se pot topi.

Alimente potrivite pentru prepararea microunde + gratar:
Alimentele potrivite pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente preparate care au nevoie de reincalzire sau rumenire (paste), precum si alimente care au nevoie de un timp scurt de preparare pentru a se rumeni.
Acest mod poate fi folosit si pentru alimentele taiate in portii groase.
Pentru detalii, vedeti tabelul referitor la gratar.

REMARCA IMPORTANTA:

Atunci cand este folosit modul combinat (microunde + gratar), asigurati-va ca elementul de incalzire este situat sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alta instructiune nu recomanda altfel. In caz contrar trebuie plasat direct pe platan. Vedeti instructiunile din tabelul urmator.

Alimentul trebuie intors, daca doriti sa rumeniti alimentul pe ambele fete.

Ghid de preparare pentru gratar - alimente proaspete si congelate

Preincalziti gratarul cu functiunea gratar.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment proaspat	Portie	Timp pre-incalzire (min.)	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Felii de paine	4 buc (4 x 25g)	5	Numai gratar	6-7	5-6	Asezati feliile de o parte si de alta a raftului metalic.
Chifle (deja preparate)	2-4 buc	3	Numai gratar	3-4	2-3	Asezati chiflele, intai cu partea de jos in sus, in cerc direct pe platan.
Rosii prajite	250 g (2buc)	5	300 W + Gratar	5½-6½	--	Taiati rosiile in jumatati. Presarati putina branza. Aranjati in cerc intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul pe raftul metalic.
Paine Hawaii	2 buc (300 g)	5	300 W + Gratar	7-9	--	Prajiti intai painea. Asezati feliile pe raftul metalic. Asezati doua felii opuse direct pe raftul metalic. Asteptati timp de 2 -3 minute.
Aripi de pui (rece)	400-500g (6buc)	5	300 W + Gratar	11-13	10-12	Ungeti bucatile de pui cu ulei si condimente. Asezati-le in cerc cu oasele catre mijloc. Asezati o bucata de pui in centrul raftului metalic. Asteptati timp de 2 -3 minute..

Ghid de preparare pentru gratar (continuare)

Aliment proaspat	Portie	Timp pre-incalzire (min.)	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Cartofi copti	500 g	5	450 W + Gratar	10-12	--	Taiati cartofii in jumatati. Asezatii in cerc pe raftul metalic cu partea taiata catre gratar. Ungeti partea taiata cu ulei de masline si condimente. Dupa prajire, asteptati 3 minute.
Paste congelate	400 g	---	600 W + Gratar	14-16	3-4	Asezati pastele congelate (-18°C), ex. lasagne, tortellini sau canneloni intr-un vas de sticla potrivit. Asezati vasul pe raft.
Gratin de peste congelat	400 g	---	600 W + Gratar	16-18	3-4	Asezati gratinul de peste congelat (-18°C) intr-un vas de sticla potrivit. Asezati vasul pe raft.
Pizza congelata	250 g (8buc)	---	300 W + Gratar	12-13	---	Asezati pizza congelata (-18°C) in cerc, pe raft.
Prajituri congelate	200-250 g (1-2 buc)	---	300 W + Gratar	4-6	---	Asesati prajiturile congelate (-18°C) una langa alta pe raft. Dupa dezghetare, asteptati 5 minute.

SFATURI SPECIALE

TOPIRE UNT

Puneti 50 g de unt intr-un vas adanc si mic, de sticla. Acoperiti cu capac de plastic. Incalziti timp de 30-40 de secunde la 750 W, pana ce untul se topeste.

TOPIRE CIOCOLATA

Puneti 100 g de ciocolata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 3-5 minute, la 450W pana ce se topeste ciocolata. Amestecati o data sau de doua ori in timpul topirii. Folositi manusi, pentru a scoate vasul!

TOPIRE MIERE CRISTALIZATA

Puneti 20 g de miere cristalizata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 20-30 de secunde la 300 W, pana ce mierea se topeste.

TOPIRE GELATINA

Lasati un strat uscat de gelatina (10 g) in apa rece , timp de 5 minute.
Scurgeti gelatina si puneti-o intr-un vas mic de sticla.
Incalziti timp de 1 minut la 300 W.
Amestecati dupa topire.

PREPARAREA GLAZURII (PENTRU PRAJITURI)

Amestecati glazura instanta (aproximativ 14 g) cu 40 g de zahar si 250 ml apa rece. Preparati neacoperit intr-un vas de sticla timp de 3½ pana la 4½ minute la 750 W, pana ce glazura este transparenta. Amestecati de doua ori pe durata prepararii.

REPARAREA GEMULUI

Puneti 600 g de fructe intr-un vas de sticla de marime potrivita, cu capac.
Adaugati 300 g de zahar si amestecati bine.
Preparati acoperit timp de 10-12 minute la 750 W.
Amestecati de cateva ori in timpul prepararii. Goliti intr-un borcan de sticla cu capac cu filet. Asteptati 5 minute inainte de a pune capacul.

PREPARAREA BUDINCII

Amestecati praf de budinca cu zahar si lapte (500 ml), urmand instructiunile producatorului, si amestecati bine. Folositi un vas de sticla de marime potrivita, cu capac. . Preparati acoperit timp de 6 ½ pana la 7 ½ minute la 750 W.
Amestecati bine de cateva ori, pe durata prepararii.

RUMENIREA MIGDALELOR

Imprastiati uniform 30 g migdale taiate, pe o farfurie ceramica de marime medie. Amestecati de cateva ori pe durata rumenirii timp de 3 ½ pana la 4 ½ minute la 600W. Lasati-le sa stea timp de 2 - 3 minute in cuptor. Folositi manusi, atunci cand scoateti vasul!

RO

Curatarea cuptorului cu microunde

Urmatoarele parti ale cuptorului cu microunde trebuie curatate regulat, pentru a preveni formarea depunerilor de resturi alimentare si grasimi:

- ***Suprafetele interioare si exterioare***
- ***Usa si etansarile acesteia***
- ***Platanul si inelul de rulare***

☛ Asigurati-va intotodeauna ca etansarile usii sunt curate si usa se inchide corect.

☛ In cazul in care cuptorul nu este pastrat in bune conditii si nu este curatat corespunzator, se poate deteriora suprafata acestuia, ceea ce va afecta aspectul cat si performanta aparatului.

1. Curatati suprafetele exterioare cu o carpa moale si apa calda cu sapun. Clatiti si uscati.

2. Indepartati orice pete de pe suprafetele interioare sau inelul de rulare cu o carpa cu sapun. Clatiti si uscati..

3. Pentru a curata mai usor depunerile si a indeparta mirosurile, asezati o ceasca cu suc de lamaie diluat pe platan, si incalziti timp de zece minute la putere maxima.

4. Spalati platanul, oricand este necesar.

Nu turnati apa pe orificiile de ventilatie. Nu folositi niciodata produse abrazive sau solventi chimici. Aveti grija, atunci cand curatati etansarile, ca particulele de alimente sa nu:
- Se acumuleze
- Impiedice inchiderea corecta a usii.

Curatati cavitatea cuptorului, imedat dupa fiecare folosire cu un detergent usor, dar lasati cuptorul cu microunde sa se raceasca, inainte de curatare, pentru a preveni accidentele.

Romania



Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menționate în instrucțiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezuduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de rezuduuri şi să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziționat acest produs, fie cu autoritățile locale, pentru a primi informații cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituționali sunt rugați să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Specificatii tehnice

SAMSUNG tinde sa isi imbunatateasca tot timpul produsele. Atat specificatiile design-ului cat si acest manual de instructiuni se pot schimba, fara notificare prealabila.

Model	**G2711N**
Sursa de alimentare	230V ~ 50 Hz
Putere consum Microunde Gratar Mod combina	 1100 W 950 W 2050 W
Putere de iesire	100 W / 750 W (IEC-705)
Frecventa de operare	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metoda de racire	Ventilator
Dimensiuni (W x H x D) Exterior Cavitate interioara cuptor	 489 x 275 x 392 mm 330 x 187 x 320 mm
Volum	20 litri
Greutate Neta	 aproximativ 15 kg

SAMSUNG ELECTRONICS